



Kaninchenschlegel mit Steinpilzen und Polenta

Das feine Kaninchenfleisch zusammen mit den duftigen Steinpilzen gebraten, das ist schon ein kulinarischer Höhepunkt. Dazu eine einfache Polenta, der klassischen Beilage zu Kaninchen. Das ist einfache ländliche Küche, mit jenem Charme, den manches Gericht aus der "haute Cuisine" vermissen lässt, aber in Tessiner Küchen sehr wohl zuhause ist.

Dabei ist die Zubereitung eher einfach und nicht sehr zeitaufwändig. Die Kaninchenschlegel, so wie man sie heutzutage beim Metzger kaufen kann, sind meist zarte Stücke von jungen Tieren, sie müssen nicht lange geschmort werden.

Zutaten (2 Portionen)

2	Kaninchenschlegel
200g	frische Steinpilze
1.5dl	Bier
2Tl	Zitronensaft
1/2Tl	Piment d'Espelette
1	kleine Knoblauchzehe
1	kleine Zwiebel
1	Zweig frischer Rosmarin
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter
140g	Polenta fein
5dl	Gemüse-Bouillon
30g	Butter
40g	Gruyère gerieben
2-3	Datteltomaten
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

0.5dl Bier, Zitronensaft, Piment d'Espelette vermischen, Knoblauchzehe dazupressen und die Kaninchenschlegel damit einreiben. Abgedeckt 2 Stunden bei Zimmertemperatur ziehen lassen.

Bouillon aufkochen, Maisgriess dazuschütten und 25 Minuten unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen. Eventuell noch etwas Bouillon zugiessen. Zuerst die Butter, dann den Gruyère unterrühren. Ca. 1/2 Stunde auf der zeitweise ausgeschalteten Herdplatte nachziehen lassen. Ab und zu durchrühren. Etwa 5 Minuten vor dem Anrichten Tomaten in kleine Würfel schneiden und untermischen.

Kaninchenschlegel aus der Marinade nehmen und kurz abtropfen lassen. Salzen. In mässig heisser Bratbutter auf jeder Seite ca. 5-7 Minuten anbraten. Steinpilze je nach Grösse in Stücke schneiden, Zwiebel hacken. Beides nach dem Wenden der Schlegel in die Bratpfanne geben und mitbraten. Ev. noch etwas Bratbutter zugeben. Ab und zu wenden. Nach ca. 5-7 Minuten mit 1dl Bier ablöschen, Rest der Marinade zugeben, Rosmarinzweig dazulegen und 15 Minuten zugedeckt leicht simmern lassen. Ev. mit Salz und Pfeffer abschmecken.



